

Buket u tanjiru



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Testo:

- 3jaja
- **9 kašika**pšenicno brašno
- **2 kašike**kukuruzno brašno
- **1 caša**jogurt
- **3 briketa (oko 80 g)**spanac
- **3 kašike**ulje
- **1/2 kesice**prašak za pecivo
- **1**kuvana šargarepa
- **100 g**šunka
- **1 kafena kašicica**šecer
- **1 1/2 kafena kašicica**so

Premaz:

- **1/2 caše**kisela pavlaka
- **3 kašice**puter od kikirikija

Priprema

Umutite jaja sa kašicom šecera, kašicom i po soli, 1/2 praška za pecivo, 3 kašike ulja, jogurtom, brašnom i

otopljenim spanacem. U umuceno testo ubacite iseckanu skuvanu i oceenu šargarepu i iseckanu salamu. Pecite na 200 stepeni oko 20 minuta u plehu za mafine. Na kraju nafilujte sa mešavinom pavlake i kikiriki putera.

Savet

Kikiriki puter možete da napravite i sami tako što ete u blendetru lepo smleti kikiriki i dodati malo ulja ili obonog putera pa sve lepo sjediniti.